Nr. 11. **HODOWCA DROBIU** Rok II.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości 1 arkusza. **Prenumerata wraz z przesyłką wynosi:** **W Państwie Austryackiem:** rocznie 6 koron, półrocznie 3 kor. **W Rossyi:** rocznie 3 rs., półrocznie 1 rs. 50 kp **W W. Ks. Poznańskiem i w Niemczech:** rocznie 6 marek, półrocznie 3 marki. W innych krajach: rocz. 8 franków półrocz. 4 franki. **Członkowie Towarzystwa otrzymują czasopismo bezpłatnie.**

Redakcya i Administracya „HODOWCY DROBIU" we Lwowie ul. Kochanowskiego l. 33. Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem skarbnika, p. Stanisław Krupka, Lwów, Namiestnictwo. **Inseraty** zamieszcza się za opłatą wedle umowy. Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie. Numer jeden kosztuje w miejscu **50 h.**

CZASOPISMO POŚWIĘCONE HODOWLI, ZAPOBIEGANIU I LECZENIU CHORÓB DROBIU, GOŁĘBI, PTACTWA OZDOBNEGO I SPIEWAJĄCEGO, KRÓLIKÓW I INNYCH MNIEJSZYCH ZWIERZĄT DOMOWYCH.

ORGAN KRAJOWEGO TOWARZYSTWA CHOWU DROBIU, GOŁĘBI I KRÓLIKÓW,
pod redakcyą Prof. Dr. J. SZPILMANA.

Lwów, dnia 1. Listopada 1901 r.

Kurnik gospodarski.

opisał:
Jan Wenzel

z jednym planem litografowanym.

Ważną stroną hodowli drobiu rasowego i pożytecznego jest wzorowy kurnik, który powinien być tani, a co najgłówniejsza, praktyczny i wygodny. W tym celu czyniąc zadość życzeniom hodowców z wielu stron objawionym podaję opis takiego kurnika wraz z planem.

Pierwsza rycina przedstawia przekrój pionowy, druga poziomy, trzecia zaś widok frontowy czyli fasadę. Najlepszy system jest celkowy z osobnymi dla każdego gatunku rasy oddziałami, w ten bowiem sposób można utrzymać czystość rasy i zapobiedz przenoszeniu się chorób zakaźnych z jednego oddziału do drugiego. W ogóle odosobnienie to łatwo przy takim systemie przeprowadzić.

Jak widzimy z planu, kurnik ten jest systemu celkowego, podzielony na cztery oddziały C. Każdy oddział na 1:20—1:25 kur mniejszych lub 1:10—1:15 większych, o rozmiarach 150×200×200cm. posiada cztery gniazda G. 45×45 cm. umieszczone po 2 jedno nad drugiem, po bokach drzwi D. Przy każdem gnieździe znajduje się otwór *j.* celem łatwiejszego wyjmowania zniesionych jaj, skutkiem czego nie płoszy się kur. Oprócz tego można umieścić w jednym kącie na ziemi gniazda ze słomy dla kur nie wyskakujących na banty, chcących się ogrzać lub też jaja znosić a nadto także gniazda z siatki drucianej wiszące wzdłuż ściany albo wprost na podłodze lub nieco wzniesione nad podłogę, i to 30—40 cm. kosze czworoboczne lub skrzynki 11—20 cm. wysokie. Można także skrzynki długie podzielić poprzecznemi deszczułkami na pojedyncze gniazda, z których jedno wystarczy na 3—4 kury tj. na 20—25 kur 5—7 gniazd. Zalecają obecnie gniazda jak na naszym planie nad sobą umieszczone 45 cm. długie i szerokie; nad górnem gniazdem daszek skośny ku przodowi. Z przodu gniazda można urządzić zapadkę, aby kury stale w gnieździe nie siedziały. Nadto umieszczone są w każdej celi w różnej wysokości cztery banty *b.* do zdejmowania, z góry zaokrąglone 2—3 cm. grube a 7—8 cm. szerokie. Dla kur ciężkich umieszcza się banty w wysokości 30—40 cm. a dla lżejszych w wysokości 60—70 cm. nad podłogą a w odległości 40 cm. od ściany.

Tylną część kurnika zajmuje korytarz K. 630×90×200 cm, z którego jest przystęp do celek; do tych prowadzą drzwi D. 1—4. 60 cm. szerokie a 70 cm. wysokie. W środku tego korytarza znajduje się mały piecyk, który ogrzewa cały kurnik w czasie największych mrozów, jeżeliby temperatura wewnętrzna opadła niżej zera. Należy jednak miernie opalać tak, żeby temperatura nie przenosiła 2–4°C. ponad zero. Nad każdą celką jest powała a nad całym kurnikiem dach z poddaszem od strony podwórek dla schro-

nienia się w razie deszczu. Wskazanem jest także urządzić otwór wentylacyjny w kurytarzu lub w kurniku.

Do korytarza tego prowadzą z zewnątrz drzwi D. 60×170 cm. szczelnie zamykane, by ochronić drób od przeciągów. Z każdej celi jest wychód dla kur 40×60 cm. na podwyższeniu 25 cm. połączony z ziemią pomostem *p*. Otwór ten jest do zamykania na zasuwę umocowaną na sznurze, prowadzącym do korytarza. Podłogę w każdej celi układa się z cegieł z pokładem cementu dla ułatwienia dezynfekcyi albo też z klinkierów, asfaltu, betonu z warstwą torfu na 15 cm. grubą. Podwórze P. przed każdym oddziałem jest 400×150 cm. tj. 6 m. □ wielkie; do każdego podwórka prowadzą drzwi *a*. 120×185. Siatka druciana przymocowaną jest na ramach 660×400×200 cm. Podwórka dla gęsi i kaczek urządza się ze sadzawką. Siatka ze względu na pisklęta powinna być od dołu na 1 mm. gęsta.

Na rycinie pierwszej widzimy przekrój pionowy, a w nim dwa gniazda G. okno O. umieszczone w kurytarzu, piecyk i wychód dla kur z pomostem.

Rycina III przedstawia nam 4 wychody dla kur z pomostami, okna O. umieszczone w każdej celi, od wewnątrz siatką drucianą zaopatrzone, 4 drzwi *a*. prowadzące do podwórka i dach kryty tekturą smołową.

Kurnik ten można w trojaki sposób wybudować. 1. z cegły, 2. z gałęzi wylepionych gliną, na wzór lepianek wiejskich wreszcie 3. z belek pokrytych deskami, między któremi próżnię wypełnia się mieszaniną gliny i słomy.

Kura włoska

Gallus domesticus livornensis.

(po angielsku „Leghorn“)

napisał

Rudolf Jamka

nauczyciel ze Soli, powiat Żywiec.

Ojczyzną tej kury są Włochy a mianowicie portowe miasto Livorno i prawie cały obszar Toskański, skąd z czasem dalej się rozpowszechniła. Anglicy, Francuzi i Amerykanie sprzeczali się co do pochodzenia tejże kury, która wyhodowana w Ameryce z włoskiej kury dostała się napowrót do Europy (Anglii) pod nazwą Leghorn. Według twierdzenia różnych badaczy kury te mają pochodzić w prostej linii od t. zw. „świętych kur“ starego Rzymu i niczem się nie różnią od kur domowych Rzymian i Greków. Niektórzy nawet przypuszczają, że Rzymiani sprowadzili tę rasę z wyspy Delos, której mieszkańcy słynni byli z hodowli kur. Pozostawiając na uboczu kwestyę pochodzenia nadmieniamy, że kura ta w górnych Włoszech (Lombardyi itd.) jest powszechnie znaną i jako kura swojska hodowana, a to głównie z powodu znacznej nośności jaj.

P o s t a ć. Kura włoska jest średniej wielkości, smukłej budowy i prostej postawy, usposobienia wesołego i żywego. Waga koguta 2—3, kury $1^3/_4 - 2^1/_2$ klg. Głowa długa z szeroką czaszką, z dziobem silnym, długim, zazwyczaj żółtym; u ciemnobarwnych ras może być dziób górny rogowato prążkowany. Grzebień u koguta pojedynczy, duży, wysoki, tęgi, mięsisty, prosto stojący, błyszczący, jasno czerwony, górą pięknie łukowato ku tyłowi zaokrąglony z głębokimi i regularnymi zębami



Fig. 48.

bez żadnych brodawek. U kury jest grzebień cieńszy, mniejszy i zawsze na jedną stronę zwieszony. Zdarza się także grzebień kształtu róży. Policzki czerwone nieopierzone z delikatną skóreczką; zausznice dobrze rozwinięte, cieńkie, ściśle do ciała przylegają, bez fałdów, barwy białej z lekkim odcieniem żółtawym (śmietankowe) i bez czerwonych plamek. Oko wielkie, żywe, barwy czerwonej. Płatki podgardlane długie, cieńkie, pięknie czerwone zwiesają znacznie u koguta, mniejsze zaś są u kury. Szyję średnio długą i lekko wygiętą nosi kogut prosto; opierzenie szyji pełne. Tułów smukły, ale silnie zbudowany, w barkach szeroki ścieśnia się ku tyłowi; pierś pełna zaokrąglona i wysoko wystająca; grzbiet na boki zaokrąglony z obfitem opierzeniem w siodle. Skrzydla długie, szerokie, silnie do ciała przylegle. Ogon duży, szeroki u koguta z sierpami długimi, bujnymi, wspaniale ku tyłowi do góry i na dół zatoczonymi. Nogi krótsze jak u hiszpań-



Fig. 49.

skich kur, biegi i palce u nóg nieopierzone, gładkie, żółte, u ras czarnej barwy z odcieniem zielonawem, szarawem. Upierzenie pełne do ciała przylegające. Kura jest nieco mniejsza, od koguta, również i postawa jej nie jest tak okazałą.

Odmiany: Do włoskich kur zaliczamy: kuropatwiaki, czarne, białe, pstrokate, żółte i niebieskie.

1. Odmiana. Kuropatwiaki. Kogut swojem upierzeniem przypomina kuropatwę; obwódki ócz, głowa, szyja i pierze na głowie, szyi i siodle są pięknie pomarańczowo a nawet ciemno-czerwone, z szaremi prążkami, których niekiedy brakuje i szkarłatno-czerwonymi końcami. Pokrywy skrzydeł są metaliczno zielonawo-czarne, pióra zaś łopatek, barku i grzbietu ciemno szkarłatno-czerwone lub cisе. Lotki wielkie skrzydeł są czarne, na części dolnej z obramowaniem barwy kasztanowej. Loty drugiego rzędu na zewnętrznej chorągiewce kasztanowo-brunatne, na wewnętrznej i końcu czarne. Pierś, podbrzusze i udo czarne bez nakrapiania. Ogon ciemnoczarny z zielonym, metalicznym połyskiem. U kury pióra szyjne złoto-żółte z szerokiemi czarnemi pręgami, pierś czerwonawa jak u łososia lub barwy rzodkiewki. Podbrzusze i uda brunatno-szare. Ogon czarny z rysunkiem bronzowym. Grzbiet i skrzydła kuropatwie t. j. brunatne z prążkowaniem czarnem, gęstem ale bez czerwonego odcienia. Zausznice białe i duże. Czerwone oczy, żółte nogi i paskowany dziób.

2. Czarne. Upierzenie jest ciemno czarne z zielonym połyskiem. Twarz, grzebień i policzki czerwone. Zausznice białe. Dziób i nogi nie są żółte lecz szare. Przy hodowli kur czarnych wyłączyć należy wszystkie inne odmiany, jeżeli się nie chce tych cech zatrzeć.

3. Białe. Barwa całego upierzenia powinna być czysto biała bez odcienia słomiano-żółtego na szyi, zwłaszcza u koguta. Policzki, grzebień, oczy i twarz powinny być u koguta i kury jasno czerwone a dziób cytrynowo-żółty. Zausznice śnieżno-białe. U kur, które pozostawione są na wolności tj. wystawione są na słońce i deszcz oraz dowolnie mogą chodzić i grzebać w glinie, pierze na podgardlu, piersiach i przy ogonie przybiera barwę rudo-czerwonawą.

4. Pstrokate. Kukułkowate (jastrzębiate). Pierze u koguta i kury jak u jastrzębia lub kukułki. Twarz, grzebień i policzki są czerwone. Zausznice białe, oczy czerwone, nogi żółte. Barwa dzioba nie jest jednolita, pożądana jest jednak żółta. Przy upierzeniu kur tej odmiany żądać należy regularnego znaczenia (centkowania) które wygląda, jakby ręką ludzką malowane było.

5. Żółte. Odmiana ta jest bardzo rzadka, albowiem trudno wychować takie kury, aby prawdziwie były żółte. Od odmiany tej pochodzą prawie wszystkie kury żółtonogie we Włoszech. Barwa pierza żółtej kury powinna być słomiasto żółtą, co jest rzadkością. Pierze na szyi, siodle i plecach jest jaśniejsze, spód zaś ciemniejszy. Skrzydła i ogon powinny być ciemne. Grzebień, policzki i twarz są jasno- (mięsno)- czerwone. Oczy żółtawo-czerwone. U tej odmiany najpiękniej występuje żółta barwa dzioba i nóg.

6. Niebieskie. Odmiana ta jest produktem krzyżowania, dlatego jeszcze nie jest ustaloną i rzadko też napotkać można prawdziwie piękne okazy niebieskie. Oprócz tego istnieją odmiany kur włoskich zabarwione jak Houdany, czerwono-pstrokate, itd. Tu zaliczają także kury Lamotta.

Wartość. Przymioty. Skoro tylko poznano cenne przymioty tej kury, to Niemcy rzucili się do jej zakupna sądząc, że znaleźli najodpowiedniejszą dla swojego kraju kurę, z której mogliby jak największe korzyści wydobyć i następnie jako rasę swoją niemiecką przedstawić. Nadzieja ich jednak spełzła na niczem, a to z następującego powodu. Kury te zakupywano w wielkich ilościach nie zważając na to, co się kupuje i sprowadza. Działo się to tak samo jak przy zakupnie i sprowadzaniu naszego rysia, białolota. Z kurą tą sprowadzili sobie Niemcy różne choroby, które im wcale lub też bardzo mało były znane. Rasę tę rozrzucono po całych Niemczech bez względu na to, że sprowadzano ją z klimatu ciepłego, gdzie zimy są o wiele łagodniejsze a przejście pór roku nie tak nagłe. Kura ta dostawszy się też w odmienny klimat bardzo prędko traciła na swojej wartości i w krótkim czasie znikła z widowni. Chcąc mieć kury włoskie z tymi przymiotami co w ojczyźnie, należy stopniowo postępować, a mianowicie: wylęgłe młode należy u nas na wiosnę trzymać najmniej 14 dni w ciepłej, czystej stajence, zwłaszcza w dnie słotne. Od spiekoty słonecznej trzeba je również zabezpieczać. W jesieni dodawać żywności pod dostatkiem, tak aby jak najprędzej upierzenie się wyrównało i kura na zmiany jesienne mniej wrażliwą była. Przez zimę kury należy trzymać w ciepłym kurniku i regularnie w dni pogodne przez południe na pole wypędzać. Gdy się tak postępuje, nie ma obawy, że kury na rok przyszły zatracą swoje własności, lecz będą już przygotowane i zahartowane na dalsze zmiany powietrza. Kura włoska dobrze żywiona i przyzwyczajona do danego klimatu jest bardzo płodną. Kury takie bardzo wcześnie zaczynają się nieść i przeciętnie na jedną sztukę (młódkę) można liczyć rocznie od 100 — 150 a nawet i 185 jaj. Trzymając w roku 1894. cztery kury włoskie, na które szczególniej uważałem, doszedłem do przekonania, że młódki te zniosły mi w roku tj. od połowy lutego 1894 do drugiego roku 1895 ogółem 412 jaj, a liczyłem następująco: $^1/_2$ lutego 1894 r. 25 jaj, marzec 50, kwiecień 73, maj 68, czerwiec 64, lipiec 48, sierpień 48, wrzesień 4, październik 0, listopad 0, grudzień 14, styczeń 18; więc w roku tym przeciętnie na jedną kurę młódkę wypadało 103 jaj. Mróz i zimno nie były przeszkodą, albowiem stajenka była ciepła. Przeciętna waga jaja z zimy wynosiła 50 g. zaś jaja wiosenne i letnie ważyły 62 g., jesienne 57 g. W drugim i trzecim roku waga jaj dochodziła do 70 g. Przeciętna waga jaj pierwszego i trzeciego roku wypadnie 63 g. Nośność u kur włoskich trwa aż do wystąpienia pierzenia się (październik). Pierzenie się bardzo prędko przechodzi i kury nie wypoczywają lecz poczynają nieść. Na szczególniejszą uwagę zasługuje u tej kury to, że nigdy lub wyjątkowo tylko lęgnie (kwocze). Kura włoska jest najpłodniejszą przez 4 lata swego życia; po upływie tego czasu sili się i stopniowo znosi mniej jaj, lecz zato przybierają one na swojej wadze. Jeżeliby się kiedy zdarzyło, że kura włoska okazuje chęć do lęgu (wysiadywania), to należy pamiętać o tem, że ona nie ma cierpliwości i peryodu lęgu nie wytrzyma, dlatego najlepiej jest nie sadzić jej, lecz jaja podłożyć pod inną kurę. Do przymio-

tów kury włoskiej należy i to, że młode (pisklęta) już w pierwszych dniach swego życia bardzo prędko porastają i w drugim tygodniu mają już ogonek i rozwinięte skrzydełka. Bezpośrednio po wylęgnięciu pisklęcia poznać też można, które będzie kurką, a względnie kogutkiem, albowiem kurka ma zaraz grzebień pochylony na stronę lewą lub prawą, kogutek zaś ma grzebień prosty. Ponieważ kury te szybko się rozwijają, dlatego popęd płciowy u nich jest szybki; kto więc chce chować kury włoskie, pamiętać winien, aby kurczęta wcześnie odosabniał, a to dlatego, że kury będąc jeszcze nie zupełnie rozwinięte tracą na swojej pierwotnej szlachetności (nośności) i stają się przy następnej generacyi pospolitemi bastardami. Gdy zaś są trzymane osobno, rozwijają się naturalnie, kogutom wyrastają okazałe grzebienie i policzki, kury zaś przybierają formy kształtne. Co się tyczy odżywiania się, to nadmienić muszę, że kury włoskie są bardzo żarłoczne i nieraz aż naprzykrzone. Jedzą nie zważając na to, co się im podaje, byle jak najprędzej wól wypełnić. Kura włoska jako kura mięsna (opasowa) nie nadaje się, a to z tego powodu, że karm spożyty obraca się na produkcyę jaj. Wyjątek jednak stanowią koguty. U koguta młodego nie puszczanego do kur, rozwijają się silnie mięśnie, tak że po krótkim czasie dostarcza smaczne, pożywne, a nie łykowate mięso. Kury włoskie nie nadają się do żadnego krzyżowania, a krzyżując takowe nie dojdzie się do pożądanego wyniku, albowiem nie wiadomo, co się otrzymało i produktów krzyżowania nie można osobną nazwą oznaczyć.

Kończąc tych parę słów nadmienić muszę, że chcąc kurę tę rozpowszechnić u nas między włościanami, powinniśmy najpierw hodowane przez tegoż kury wyrugować, a kurze włoskiej zaś przez kilka pokoleń nadać charakter i cechy naszej polskiej zielonóżki lub siemieniatki.

Sprawy kraj. Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików.

Protokół z I. posiedzenia Wydziału kraj. Towarzystwa chowu drobiu gołębi i królików, odbytego w sali gal. Tow. muzycznego dnia 9. czerwca 1901. o godz. $10^1/_2$ rano. Obecni pp.: Prof. Dr. Szpilman, Radca Piwocki, St. Krupka, Eug. Terlecki, Żelaszkiewicz, Wenzel, Klimowicz, Łożański i Dobrzański.

Najpierw przystąpiono do ukonstytuowania się Wydziału, w którego skład weszli:

Sekretarz: Eugeniusz Adolf Terlecki; zastępca Jan Wenzel.

Skarbnik: Stanisław Krupka, rew. rach. c. k. Namiestnictwa; zastępca Roman Mikosiński.

Gospodarz: Bronisław Żelaszkiewicz; zastępca Karol Dobrzański.

Wydziałowi: Emil Lewicki, Teofil Łożański, Adam Klimowicz.

Po przeczytaniu protokołu z ostatniego Walnego zebrania, który bez poprawki przyjęto, przyjął Wydział następujących nowych członków:

Wojciecha Koziara z Prus; Józefa Sigmunda z Błudnik; Ignacego Paparę z Podlisek małych; Józefa Śniadowskiego z Borek janowskich; Dra Pawła Dubanowicza z Brzuchowic; Tomasza Moosa ze Lwowa; Wilhelma Jana Wycherę ze Lwowa.

Następnie zastanawiał się Wydział nad propozycyą Wydziału Kółek rolniczych o ustanowienie oględzin weterynarskich drobiu na kolejach i poruczył załatwienie tej sprawy przewodniczącemu.

P. Radca Piwocki zaproponował, aby Wydział Tow. chowu drobiu odniósł się do Namiestnictwa w sprawie wydania przepisów regulujących bicie drobiu sposobem zarobkowym, głównie przez szechterów, którzy biją drób w szopach, sieniach i przez to zanieczyszczają krwią mieszkania, podwórza i t. d.

P. Krupka porusza sprawę dręczenia drobiu we Lwowie szczególnie na Placu św. Teodora i żąda interwencyi Towarzystwa w tej sprawie, aby tamę tym nieporządkom położyć.

W końcu oświadczył Wydział, iż z powodu braku odpowiednich funduszów prośbie p. Jamki o udzielenie subwencyi na założenie kurnika zarodowego na razie nie może zadość uczynić.

Eugeniusz A. Terlecki,
sekretarz.

Dr. Józef Szpilman,
przewodniczący.

KRONIKA.

* **Choroby jaj.** Jaja podlegają często chorobom, powodujących psucie się, co poznaje się zwykle po plamach, występujących na powierzchni.

Choroby te są: plama z wilgoci, plama krwawa, jaja skłucone, jaja parszywe i jaja zawierające obce ciała.

Plama z wilgoci zdarza się na jajach w każdej porze roku, ale najczęściej w czasie upałów. Miejsce, w którem jajo leżąc w wilgoci się dotykało, przedstawia się z początku żółte, później czarne; jest to rodzaj spleśnienia wewnętrznego. Białko się ścina tu, a żółtko zbliża się do łupiny; w ostatnim przypadku, jeżeli się wstrząśnie jajem, część żółtka oddzieli się i pozostaje przy łupince, mieszając się z białkiem. Im jajo starsze, tem bardziej plama z wilgoci się powiększa; wreszcie całe jajo ulega rozkładowi (psuje się).

Plama krwawa występuje, jeżeli tylko jajo zawiera krew, czy to w skrzepach, nitkach, czy też pod postacią pierścienia, lub bez określonego miejsca. Pierwsze dwie formy (skrzepy, nitki krwi) zdarzają się w jajach przed zniesieniem; pierścień krwawy (korona) tworzy się w jajach wylęganych, na których już kwoka siedziała i plama ta jest tem większa, im dłużej jajo było pod kurą. W tym wypadku łupina jest w dotknięciu jedwabisto delikatną.

Jaja skłucone (rozlane), w którem żółtko jest pomieszane z białkiem; zmiana ta dotyczy jaj starych i przez silny ruch wstrząśniętych, albo takich jaj, które leżały dłuższy czas na jednem miejscu, bez obracania, lub też były wystawione na działanie słońca; wtedy się rozszerza treść jaja, żółtko się rozpłynia i niteczkowato rozpuszcza się w białku i z niem się miesza.

Jajo parszywe zawiera żółtko marmurkowane (żyłkowane) a białko ma barwę brudną. Poznaje się go po odcieniu barwy drożdży winnych, widocznej na łupince z wyjątkiem części jaja próżnej. Jajo albo kura z temi zmianami znosi i to skutkiem stanu chorobowego, albo też zmiany te występują w starych jajach.

Jaja ze słomy (stęchłe). Tych najwięcej boją się kucharze i kucharki. Mają one wybitny smak słomy, który łatwo się udziela potrawom. Jajo może być dopiero co zniesione, świeże i wygląd jego wcale nie zdradza jego nieprzyjemnego smaku, który pochodzi stąd, że jajo leżało pewien czas w słomie wilgotnej, stęchłej.

Jajo z wody gorącej tj. takie, które przechowują przez zanurzenie w wodzie wrzącej, która w większej lub mniejszej ilości wchodzi do białka, przegrzywa go jak i żółtko, nadając im smak nieprzyjemny.

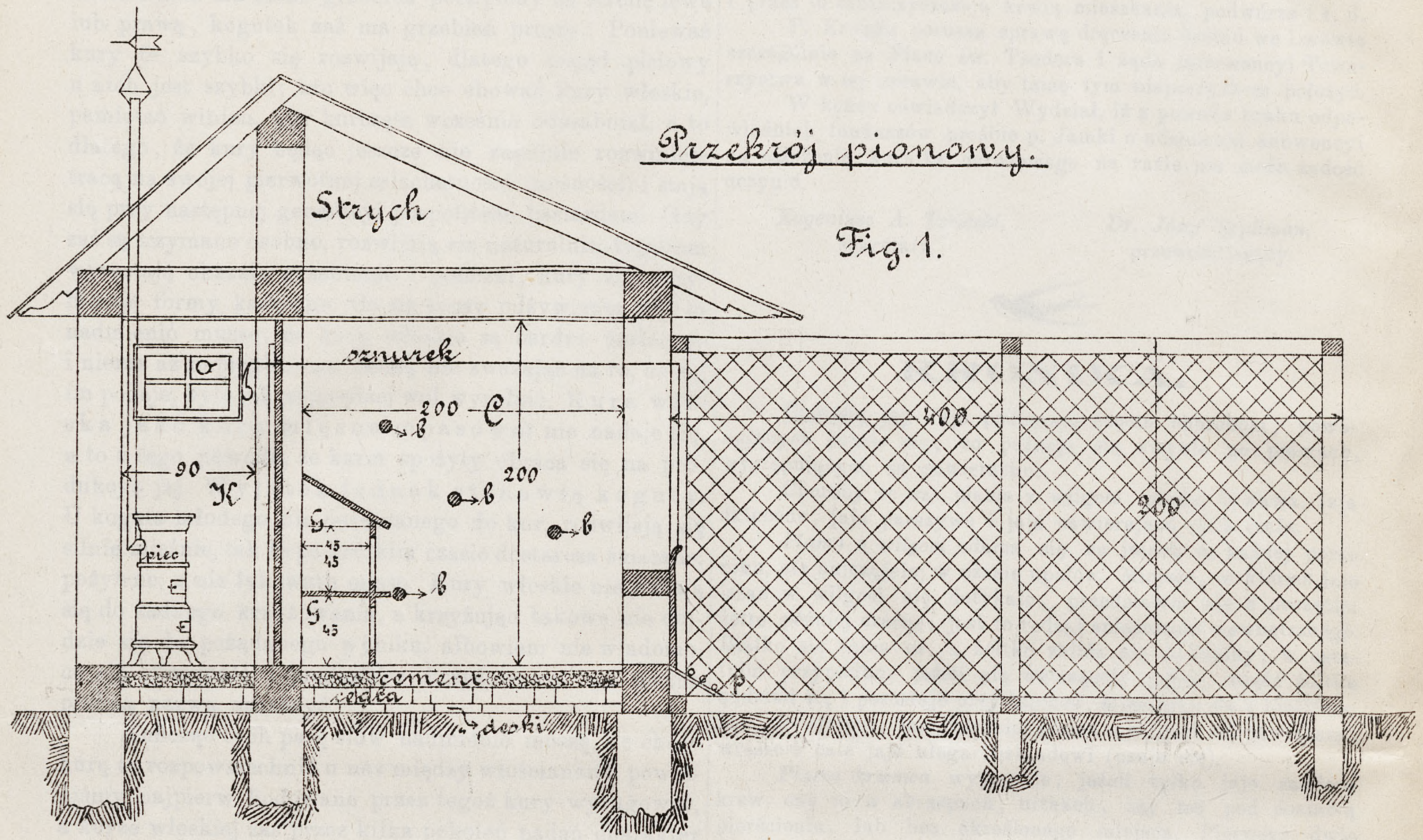
Jaja zepsute (zgniłe) są to jaja mniej lub więcej rozłożone, w których białko jest wodniste, a w tem pływa żółtko, barwy białej, żółtej lub czarnej. Jajo takie ma nieprzyjemną, bardzo silną woń. Rozróżniają jajo zepsute czer-

Dodatek do N° 11 „Hodowcy drobiu"
T. II. R. 1901.

Kurnik gospodarski

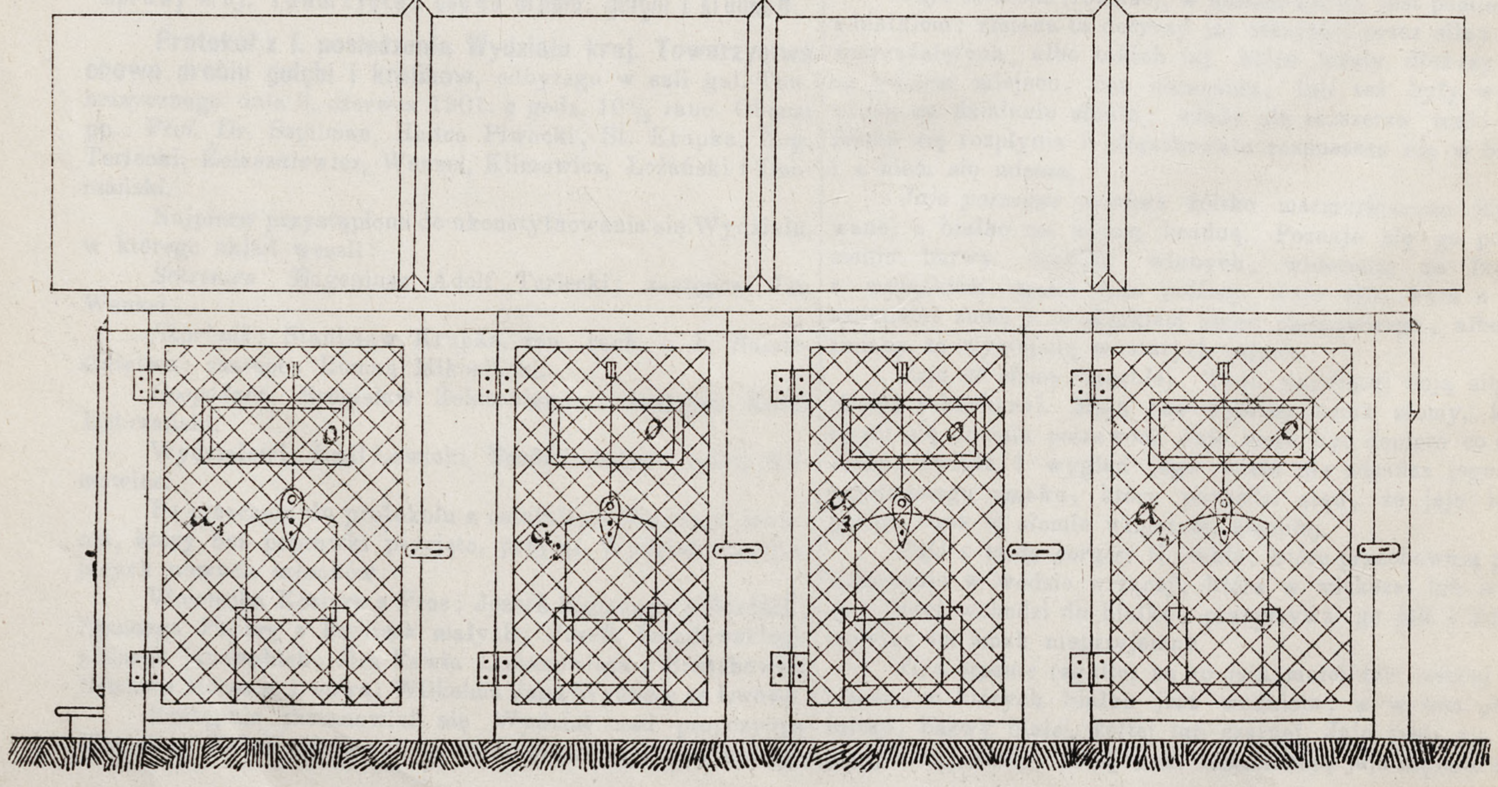
Przekrój pionowy.

Fig. 1.



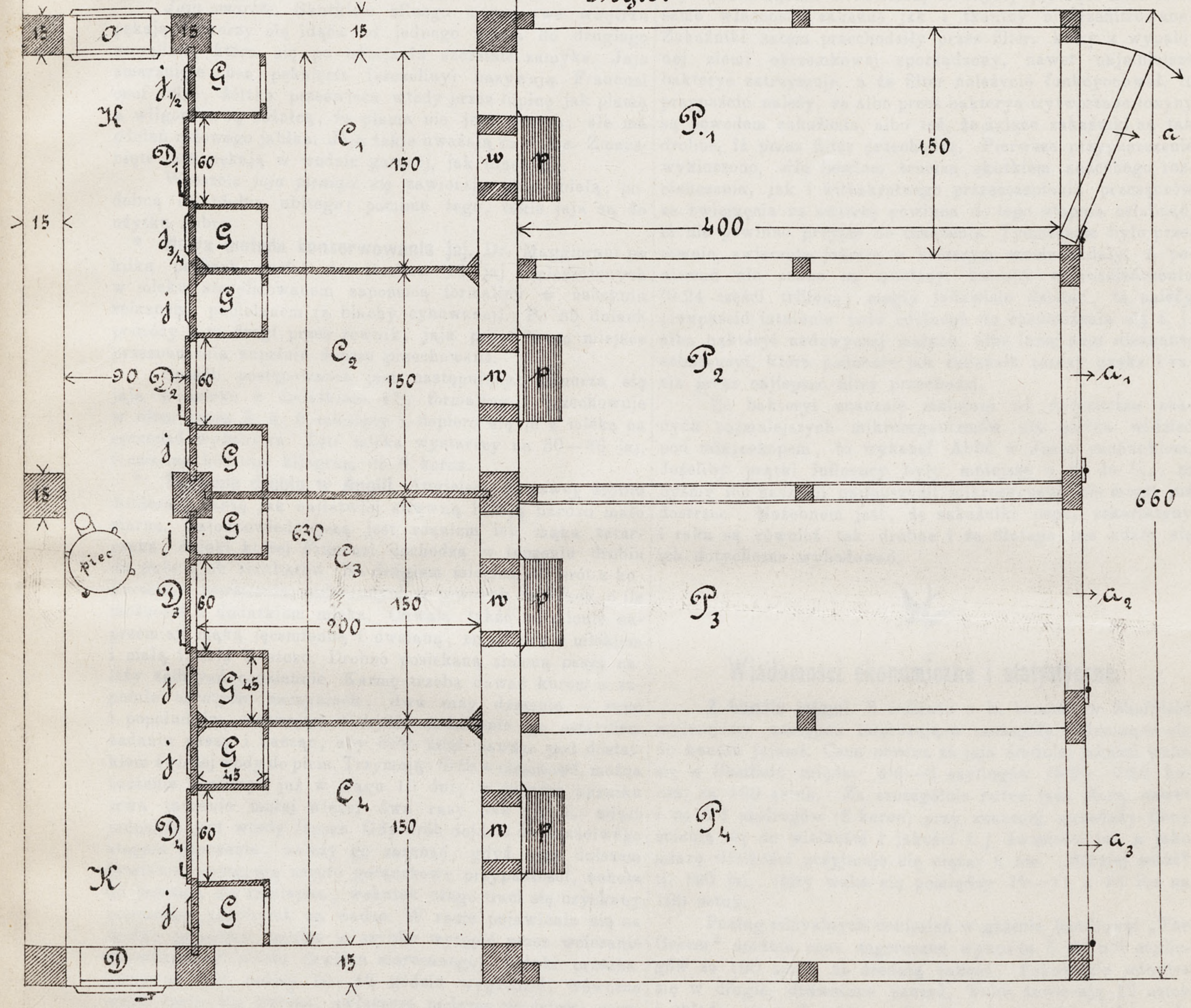
Widok frontowy.

Fig. 2.



Przekrój poziomy.

Fig. 3.



Znaki

a-3 = drzwi do podwórek
b = banty
C1-4 = cele dla pojedynczych ras
D1-4 = drzwi wchodowe do cel i korytarza
G = gniazda dla kur
K = korytarz do celek
O = okno do korytarza
o1-4 = " " celek
j1-16 = otwory do wyjmowania jaj.

Wilhelm Wychera 12/10 1901.

wone, wypełnione krwią, w którem żółtko z białkiem są zmieszane; jaja takie używają jeszcze do pewnych celów przemysłowych, następnie mamy jaja zepsute czarne, które do światła przedstawiają się ciemne; w takich jajach wnętrze jest czarne, lub mleczno-białe. Ten rozkład zdarza się w jajach, które były dłuższy czas pod kurą, zagrzały się i rozłożyły. Badane zwierciadłem, przedstawiają się jak jaja gotowane na twardo, o biegunach ciemnych a środku przeźroczystym.

Jaja zmarzłe. Skutkiem silnego mrozu, we wnętrzu pękają i tworzy się idąca od jednego końca do drugiego szczelina, która się po odtajaniu szczelnie zamyka. Jajo zmarznięte bez pęknięcia (szczeliny) nazywają Francuzi oeuf frisé, żółtko prześwieca wtedy przez łupinę jak plama z wilgoci z tą różnicą, że plama nie jest czarną, ale ma odcień różowego jabłka. Jaja takie uważają za dobre. Zmarznięte jaja pękają w wodzie gorącej, jak inne jaja.

Wreszcie *jaja pieniące się* zawierają pianę białą, podobną do białka ubitego; pomimo tego, takie jaja są do użytku dobre.

* **Nowa metoda konserwowania jaj.** Dr. Maggiorani po kilku próbach posłał do Durban 12 jaj umieszczonych w mleku sterylizowanem zapomocą formaliny w naczyniu żelaznem, pobielanem (z blachy cynowanej). Po 35 dniach podróży i to drogi przez równik, jaja przyszły na miejsce przeznaczenia zupełnie dobrze przechowane.

Sposób postępowania jest następujący: zanurza się jaja w mleku z dodatkiem 1% formaliny i przechowuje w niem przez 3, 4, 5 miesięcy i dopiero się je z mleka na sprzedaż wydobywa. Litr mleka wystarczy na 30—36 jaj, formalina kosztuje kilogram do 6 koron.

* **Tuczenie drobiu w Anglii.** Angielscy dostawcy drobiu dobierają paszę jak najłatwiej strawną i dają bardzo mało ziarna. Najodpowiedniejszą jest zdaniem ich mąka tatarczana, dzięki której Francuzi dochodzą w tuczeniu drobiu do świetnych rezultatów. Na drugiem miejscu stoi śrót z kukurudzy i jęczmienia, zmieszanych w równych częściach, o ile możności z dodatkiem mleka. Chwalą także karmienie naprzemian mąką jęczmienną i owsianą, zmieszaną z mlekiem i małą ilością tłuszczu. Drobno posiekaną zieloną paszę należy zadawań codziennie. Karmę trzeba dawać kurom w zupełnie czystych naczyniach, dwa razy dziennie — rano i popołudniu, usuwając naczynia codziennie po ostatniem zadaniu paszy i bacząc, aby drób miał zawsze pod dostatkiem świeżej wody do picia. Trzymając drób w ciemności, można tuczenie ukończyć już w ciągu 10 dni; w jasnym kurniku trwa tuczenie mniej więcej dwa razy tak długo, mięso jednakże jest wtedy lepsze. Gdy drób dojdzie do właściwego stopnia utuczenia, należy go zarznąć, gdyż przy dalszem żywieniu występują często gorączkowe przypadłości, ochota do jedzenia się zmniejsza, wskutek czego traci się uzyskany poprzednio przybytek na wadze. W razie pojawienia się na drobiu robactwa, można je szybko wytępić przez wcieranie sproszkowanej siarki (kwiatu siarczanego). Sztuki przeznaczone na rzeź, należy 10—12 godzin wygłodzić, wówczas mięso lepiej się trzyma, zwłaszcza podczas cieplejszej pory.

* **Nowa choroba zakaźna drobiu.** Wielkie wrażenie wywołał na ostatnim zjeździe lekarzy i przyrodników niemieckich w Hamburgu odczyt profesora hygieny w Insbruku, Dr. Lobego o nowej epizocyi kur, oparty na podstawie doświadczeń bakteryologicznych, wykonanych wspólnie z asystentem Dr. Gruberem. Do badań tych dała powód zawleczona do Tyrolu przez włoskiego handlarza zaraza, na którą z drobiu miejscowego padło 90—95%. Jeżeli cząstki padliny z sztuk świeżo padłych zaszczepiono zdrowym kurom pod skórę albo z karmem wprowadzono do przewodu pokarmowego, to sztuki zaczynały chorować wśród charakterystycznych objawów i ginęły z powodu tej zarazy po 2—7 dniach. Jako główne objawy zauważano senność i sinoczerwone zabarwienie grzebieni i płatków przyusznych i podgardlanych. Także gołębie zakażone ulegały przeważnie tej chorobie, jakkolwiek dopiero po dłuższym czasie. Pomimo niewątpliwie zakaźnego charakteru choroby, nie udało się wykryć ani pod mikroskopem ani zapomocą kultur właściwego zarazka chorobotwórczego.

Przeprowadzano także dowód, dlaczego zapomocą naszych obecnych środków badania nie można było wykryć zarazka. Jeżeli bowiem części padliny np. mózg, wątrobę, mięśnie roztarto z wielką ilością wody i przesączono mętny płyn przez sączek Berkefelda, to czysty przesącz miał takie same własności zakaźne jak i tkaniny nieprzefiltrowane. Zakaźniki zatem przechodziły przez filter, który z wypalonej ziemi okrzemkowej sporządzony, nawet najmniejsze bakterye zatrzymuje, a że filter należycie funkcyonował, to przypuścić należy, że albo przez bakterye wytworzone toxyny są powodem zakażenia, albo też, że żyjące zakaźniki są tak drobne, iż przez filter przechodzą. Pierwsze przypuszczenie wykluczono, siła bowiem trucizn skutkiem znacznego rozcieńczenia, jak i kilkakrotnego przeszczepiania przesączów ze zwierzęcia na zwierzę powinna do tego stopnia osłabnąć, iż nie powinno przyjść do zakażenia. Tymczasem było przeciwnie, zwierzęta jeszcze w krótszym czasie padały. A ponieważ nie znane są trucizny, któreby w rozcieńczeniu (0·24 części triliona) mogły jadowicie działać, to należy przypuścić istnienie jadu zdolnego do rozmnożenia się t. j. albo bakteryi nadzwyczaj małych, albo innej nam nieznanej substancyi, która podobnie jak zakaźnik zarazy pyska i racic przez najlepsze filtry przechodzi.

Że bakteryi znacznie mniejsze od dotychczas znanych najmniejszych mikroorganizmów nie można widzieć pod mikroskopem, to wykazał Abbé w Jenie rachunkiem. Jeżeliby prątki influency były mniejsze o $^1/_5$ do $^1/_{10}$, to byśmy ich naszymi najlepszymi mikroskopami nie mogli już dostrzec. Możebnem jest, że zakaźniki ospy, szkarlatyny i raka są również tak drobne i że dlatego nie udało się ich dotychczas wyhodować.

Wiadomości ekonomiczne i statystyczne.

Z handlu jajami. Z referatu c. k. konsula w Sheffield wyjmujemy następne interesujące szczegóły, odnoszące się do handlu jajami. Cena obecna za jaja średniej jakości waha się w Sheffield między 4·6—6 szylingów (5·60 - 7·20 koron) za 100 sztuk. Za szczególnie ładne jaja płacą nawet i po 6 6 szylingów (8 koron) przy znacznej sprzedaży. Ceny stosują się do wielkości i jakości t. j. świeżości jaj, a jako miarę wielkości przyjmuje się ciężar t. zw. „długiej setki“ tj. 120 jaj, który waha się pomiędzy 10—11 a 16 ibs na 100 sztuk.

Podług oficyalnych doniesień w gazecie handlowej „The Grocer“ średnia cena tegoroczna wynosiła 5 do 6 6 szylingów za 100 sztuk za średnią jakość. Pakowanie odbywa się w długie, drewniane paczki, które zawierają 12 setek i składa się z 2 połów, tak, że całą paczkę można piłą przerznąć na dwie połowy po 600 jaj każda. Do wiadomości i ewentualnego użytku czytelników podajemy tu wykaz kilku znaczniejszych firm importowych angielskich dla jaj według wiadomości z austr. muzeum handlowego w Wiedniu:

w Sheffield:	A. H. Holland, 9. Chapel. Walk.
	J. Wragg & Co. Bath St.
	J. Truswell, Allen Street.
	J. Walker, Wast. Bar.
	W. Gunstone & Son Ltd. 40 Broad Street.
w Leods:	Ellin Sons Central Market.
	Geo Jackson, 143 Briggate.
	J. Wadsworth & Co. 28 Crown Street.
w Brandford:	Dan. Mitchell, 108 Sterling Street.
	M. Sugden, 198 Manchester Road.
	E. Driver, 1 Westgate.
w Huddershfield:	Landgreen & Co. Wood Street.

Wywóz jaj z Galicyi. Wśród dzisiejszych stosunków zaludnienia i produkcyi rolnej w Galicyi w obec niekorzystnych dla wywozu zboża ceł ochronnych w państwach obcych i taryf kolejowych, produkcya zboża trzyma się w granicach nie o wiele przekraczających potrzebę krajowych a w pewnych gatunkach miewamy nieraz dowóz, czasem dosyć znaczny.

Punkt ciężkości produkcyi w naszych gospodarstwach rolniczych przenosi się skutkiem tego, od dłuższego czasu ku hodowli bydła rogatego, ku produkcyi mięsa i nabiału, ku hodowli nierogacizny i owiec na rzeź, wreszcie ku hodowli drobiu, choć pewnem jest, iż ilość produkcyi zbożowej dałaby się przy pomyślniejszych warunkach odbytu jeszcze znacznie podnieść. Oczywiście nie wszystkie okolice naszego kraju biorą w równej mierze udział w owym zwrocie, jednak każdy znający kraj przyzna, że jest on wcale powszechnym.

W niniejszym artykule chcemy się zająć jedną z gałęzi produkcyi i handlu krajowego, do których odnosi się ów zwrot, gałęzią na pozór drobną, jednakże w produkcy naszej wywozowej zajmującą bardzo poważne miejsce.*)

Mamy na myśli handel jajami, w którym Galicya ma dziś pierwszorzędne stanowisko i który pomiędzy pozycyami czynnemi w bilansie krajowym odgrywa bardzo ważną rolę. Według statystyki cłowej handel Austro-Węgier jajami przedstawia się w cetnarach metrycznych następująco:

	dowóz	wywóz	przewyżka wywozu
1898	404.545 cnt. m.	957.961 cnt. m.	553.416
1899	423.090 „	1,040.475 „	617.385
1900	393.494 „	1,087.875 „	694.381

Wartość tego dowozu i wywozu tudzież przewyżki wywozu wynosi w *koronach:*

	dowóz	wywóz	przewyżka wywozu
1898	28,306.532	79,996.506	51,689.974
1899	27,344.250	85,217.695	57,873.445
1900	29,535.730	90,001.877	60,466.147

W tym handlu największy udział mają Galicya i Węgry. Wysokości wywozu Galicja dla braku należytej statystyki ruchu towarowego na kolejach nie jesteśmy w stanie podać. Wiemy tylko, że do Niemiec północnych, dokąd idzie najznaczniejsza część wywozu z Galicyi, idzie corocznie 2700—2800 wagonów.

W ostatnich latach wywóz jaj po za granicę Galicyi staje się coraz trudniejszym w skutek coraz większej obcej konkurencyi na tem polu. W pierwszym rzędzie zagraża galicyjskiemu handlowi jajami konkurencya rosyjska, jednakże obok niej występują jako poważni konkurenci Węgry i Włochy a nadto Niemcy czynią wszelkie, bardzo energiczne usiłowania, aby podnieść własną produkcyą jaj i zabezpieczyć ją przed konkurencyą obcą, głównie galicyjską.

Wywóz jaj z Rosyi, który w r. 1881 wynosił tylko 45900 cetn. mtr. wzrósł do r. 1898 na 1,270.000 ctn. mtr. Z tego wywozu przypada 42% na porty morza Bałtyckiego, 34% na stacye graniczne galicyjskie i bukowińskie a 2% na inne stacye graniczne. Dotąd Galicya i inne kraje austryackie mają korzyść większego zbliżenia do targów zachodniej Europy, jednak koleje rosyjskie robią wszelkie usiłowania, aby przyspieszyć ile możności transporty jaj a wielką pomocą jest im w tej mierze doskonale urządzony transport wodny z Rygi na zachód. Co drugi dzień odchodzi okręt z Rygi wprost do Londynu a do innych ważniejszych portów angielskich co 2 i co 3—4 dni, zaś do Szczecina i Lubeki, do Hamburga, Dunkierki i Bordeaux co tygodnia. Nadto istnieje bardzo ważna także dla handlu jajami komunikacya z Rygi przez Rotterdam w górę Renu do Kolonii i Düsseldorfu także co tygodnia. W ten sposób transporty z wnętrza Rosyi mogą dostawać się przez Rygę i Antwerpię do środkowych miast Anglii, Niemiec i Francyi najpóźniej w 10 dniach.

Jeszcze bardziej groźną jest konkurencya rosyjska przez taniość frachtu. Za przestrzeń drogi, jaką nasze transporty muszą przebyć, aby z Tarnopola, Buczacza, Kołomyi dostać się do granicy saskiej, szwajcarskiej lub bawarskiej płacimy w Austryi o 80—239 halerzy więcej od 100 kilo, niż płacą przesyłający na tę samą odległość na kolejach rosyjskich. Różnica na niekorzyść kolei austryackich jest tak znaczna, że wypada handlarzom galicyjskim taniej wysyłać jaja na zachód Europy a nawet do Hamburga przez Rosyę. I tak z Tarnopola na Hamburg do Londynu wypada koszt transportu od 100 kilo jaj 9 marek 40 fen., na Brody zaś i Rygę do Londynu tylko 6 marek 70 fen.!

Już normalne taryfy rosyjskie są znacznie tańsze niż austryackie specyalne taryfy, dla wywozu jaj. A teraz Rosya zaprowadzić ma osobne zniżone taryfy, celem podniesienia wywozu. Na uwagę też zasługuje, że fracht z Rygi do Londynu wynosi dokładnie tyle, co z Hamburga do Londynu, pomimo że droga Ryga-Londyn jest dwa razy dłuższa.

Węgry są konkurentem, który zwycięzko rywalizuje z Galicyą tak pod względem szybkości transportu jak i pod względem taniości frachtu. W Węgrzech koleje państwowe dają 20% opustu z ceny przewozu, jeżeli przedmioty żywności zostają wywiezione poza granicę Austro-Węgier w ilości nie niższej jak 2400 ton rocznie. Skutkiem tego wywóz z Węgier wypada o $1^1/_2$ do $2^1/_2$ korony taniej na każde 100 kilo, niż wywóz z Galicyi na tę samą odległość. Także szybkość transportu z Węgier zapewniona jest w sposób korzystny, albowiem wagony z jajami dostają się do Hamburga w 3—5 dniach z najodleglejszych stacyi Węgier.

Wreszcie Włochy stały się w ciągu krótkiego czasu bardzo niebezpiecznym konkurentem Galicyi i Węgier na targach południowo niemieckich głównie w skutek taniości frachtu.

Dla ocenienia różnic w cenach przewozu niechaj posłuży następujące zestawienie:

w Austryi	524	halerzy od 100 kilo
„ Rosyi	419	„ „ „ „
w Węgrzech z opust.	358	„ „ „ „
„ Włoszech	274	„ „ „ „

Ułatwienia kolejowe dla wywozu jaj pojawiły się na kolejach austryackich przed dziesięciu laty. Celem tych ułatwień było zapobiedz, aby wywóz jaj z Rosyi nie obierał innej drogi jak przez Galicyę. Handel jajami wywożonemi z Rosyi na dalszy zachód trzyma się jeszcze w znacznej części po stronie galicyjskiej, głównie w Podwołoczyskach. Sprawiają to osobiste stosunki, większa łatwość i taniość kredytu niż w Rosyi, utrudnienia stawiane żydom po tamtej stronie granicy i t. p. Jednakże już dziś droga przez Austryę używaną jest przeważnie tylko w czasie sezonowym, kiedy głównie chodzi o szybkość transportu, zaś po za sezonem handel galicyjski posługuje się coraz bardziej o wiele tańszą drogą przez Rosyę. Jeżeliby ze strony austryackiej nic albo też nie dosyć uczyniono celem utrzymania i ułatwienia tego handlu, natenczas łatwo być by mogło, że przeniósłszy on pomimo onych utrudnień siedzibę swoją na drugą stronę granicy, ze szkodą dla kolei tutejszych a także i dla krajowej produkcyi. Występując bowiem w interesie tego handlu występujemy także w interesie produkcyi krajowej, która z organizacyi handlowej, jaką dziś ma u nas handel jajami, odnosi znakomite korzyści i bez niej miałaby podniety w odbycie. Jak długo handel jajami na wschodniej naszej granicy będzie w ręku galicyjskiem, tak długo będzie służył interesom naszej produkcyi; pomimo że będzie i obcy towar obok naszego wywoził za granicę.

Ażeby handel jajami z Galicyi i przez Galicyę idący utrzymać i o ile to możebne rozwinąć, potrzeba:

1. Ustanowić niższe taryfy kolejowe umożebniające konkurencyę z innemi państwami a przedewszystkiem z Rosyą i postarać się o zniżenie ceny transportu wodnego z Hamburga do Anglii. W tym celu należy przedsiębiorcom okrętowym za pośrednictwem organów konsularnych przedstawić niebezpieczeństwo utraty transportów w razie dotychczasowej wygórowanej ceny.

2. Potrzeba dostarczyć osobnych wozów do transportu jaj, któreby mieściły po 110 skrzyń, trzeba uznać jaja za

*) O organizacyi i stanie handlu jajami w naszym kraju zawiera cenne szczegóły ogłoszona w „Hodowcy drobiu“ praca Dr. St. Pawlika: Statystyka ruchu towarowego na poczatach galicyjskich 1895. w wiadomościach statystycznych T. XVII 2. 1. str. 34—40.

przedmiot podlegający zepsuciu i zapewnić jak największą szybkość transportu. Pod rozwagę należałoby wziąć urządzenie osobnych pociągów z jajami w czasie sezonowym.

3. Trzeba na granicy urządzić odpowiednie magazyny dla czasowego przechowania jaj a również składy do konserwowania jaj. Te ostatnie znajdują się już dzisiaj przy większych stacyach galicyjskich, urządzone przez handlarzy*).

4. Trzeba wspierać rozwój przedsiębiorstw przerabiających jaja na produkt wyższej wartości i pozwalających zużytkować jaja stłuczone lub z innych powodów nienadające się do wywozu za granicę. Już dziś istnieją w Podwołoczyskach trzy fabryki albuminu, z których każda przerabia rocznie 50—60000 kóp jaj, przyczem z 700 kilgr. białka uzyskuje się 100 klg. albuminu. Albuminu używa się przy drukowaniu tkanin, przy wyrobie porcelany, w rafineryach cukru i do klarowania win. Wywozi się go w pakach po 50 i po 100 klg. w cenie 250—300 K. za cetnar metryczny do Austryi, Niemiec, do Francyi, Anglii i Ameryki. Równocześnie przerabia się i żółtka. Roczna produkcya jednej fabryki wynosi 500—600 beczek po 200 kilo w cenie około 40 złr. za 100 kilo. Żółtka służą do garbowania skór na rękawiczki.

Leży w interesie wszystkich bez wyjątku warstw rolnictwa krajowego lub większych, jak średnich i małych rolników, aby nasz handel jajami, który dziś jeszcze ma bardzo poważne znaczenie i przynosi rolnictwu znaczne korzyści, wspierając zarazem produkcyę drobiu, nie upadał lecz ile możności wzrastał i rozwijał się. Wiadomo nam z kół handlarzy, że dyrekcya kolei państwowych we Lwowie a na jej czele zasłużony około podniesienia różnych gałęzi gospodarstwa krajowego radca dworu p. Wierzbicki zajmuje się sprawą wytworzenia pomyślniejszych warunków dla tego handlu ze strony kolei. Należałoby, żeby i inne czynniki tą sprawą się skutecznie zaopiekowały i nie dopuściły do tego, żeby i ta gałęź handlu ze szkodą produkcyi krajowej wydartą nam została przez obcą konkurencyę. Polecamy gorąco tę sprawę towarzystwom rolniczym, izbom handlowym i Kołu polskiemu.

Tadeusz Pilat (*Rolnik* Nr. 9. 1901).

*) W piwnicach są urządzone doły 2 metry szerokie i głębokie a 7 metrów długie betonowane. Do tych dołów wsypuje się 400 kilo wapna niegaszonego, poczem zalewa się je wodą do 1/4 części. Po zgaszeniu się wapna dodaje się 400 klg. soli, poczem dolewa się wody aż do 1/2 głębokości. Po 2—3 dniach wkłada się jaja (2 ładunki wagonowe) a następnie dół przykrywa się organtyną i zasmarowuje się wapnem. Tak spoczywają jaja od maja przez 6 miesięcy.

Wiadomości bieżące.

— **Ogłoszenie konkursu przez Towarzystwo rolnicze krakowskie na kurnik.** Komitet c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego ogłasza niniejszem konkurs pod następującymi warunkami na 5 — 6 kurników zarodowych, które mogą się składać z kur rasy *a)* Langshahn, *b)* Plymoths-Roks, albo *c)* zielononóżek krajowych.

1. Kurnik składać się będzie z 20 kur i 2 kogutów.

2. Otrzymujący kurnik zarodowy, zrzeka się trzymania u siebie w ciągu 3 pierwszych lat kogutów innej rasy jak tej, do której dane sztuki zarodowe należą.

3. Dla uniknięcia chowu w pokrewieństwie, hodowca obowiązany jest otrzymane koguty po roku zamienić na inne tej samej rasy w kurnikach przez Komitet założonych.

4. Otrzymujący kurnik zarodowy, obowiązany będzie w ciągu pierwszych trzech lat raz jeden oddać do rozporządzenia Komitetu lub Wydziału odnośnego Towarzystwa rolniczego okręgowego bezpłatnie 10 par, t. j. 10 kogutów i tyleż kokoszek w kurniku zarodowym uchowanych i to w wieku mniej więcej 6—7 miesięcy tylko z kurcząt najwcześniejszych.

5. Gdyby Komitet lub Wydział odnośnego Towarzystwa rolniczego okręgowego nie odebrał wyż wspomnianych 10 par w pierwszym roku, to ma prawo odebrać te w latach następnych.

6. W razie niedotrzymania warunków konkursu, kurnik zarodowy może być odebrany i oddany komu innemu.

7. Kurnik zarodowy podlega nadzorowi i wskazówkom delegata Komitetu.

8. Po dotrzymaniu warunków konkursu i upływie trzech lat, przechodzi kurnik na nieograniczoną własność hodowcy.

9. Kurnik zarodowy może tylko otrzymać członek Towarzystwa rolniczego i taki hodowca, który:

a) kury utrzymuje w murowanym budynku,

b) przez władze udowodni, że w ostatnim roku na miejscu nie panowała żadna choroba drobiu,

c) weźmie na siebie obowiązek dobrego żywienia i troskliwego chowania drobiu mu powierzonego, jak niemniej częstego i dokładnego dezynfekcyonowania kurnika.

Podania, w których petent dokładnie oznaczyć winien, jakiej rasy pragnie otrzymać sztuki zarodowe, należy wnieść najdalej do 1. września 1901 r. do biura Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego (Kraków, Basztowa l. 6).

Z Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego.

— **Wystawa drobiu i królików** urządzona staraniem I. austryackiego Towarzystwa chowu drobiu, odbyła się we własnych lokalnościach w Praterze wiedeńskim w czasie od 12. do 15. października 1901.

— **Wystawa królików srebrzystych** odbyła się w Wiedniu w czasie od 7 do 9 września b. r. Wystawców 13 wystawiło 102 okazów, z tych tylko 22 egzemplarzy królików srebrzystych, oprócz tego były okazy królików olbrzymów belgijskich i niebieskich wiedeńskich, angielskich baranow, holenderskich, angora i królików rzeźnych, nadto wystawiono futerka i różne artykuły użytkowe i galanteryjne z skórek króliczych.

— **Zakazy przywozu drobiu z gubernii podolskiej i lubelskiej:**

— Obwieszczenie. Z powodu wybuchu cholery drobiu w rosyjskiej gubernii lubelskiej, c. k. Namiestnictwo celem zapobieżenia zawleczenia do kraju tej zarazy zakazuje na podstawie §. 5. ust. z 29. lutego 1880 r. Dz. p. p. Nr. 35 oraz rozporządzenia c. k. Ministerstwa spraw wewnętrznych z 12. kwietnia 1880 r. Dz. p. p. Nr. 36, sprowadzania (przywozu, przypędu i przynoszenia) wszelkiego rodzaju drobiu ze wspomianej gubernii do Galicyi.

Przekroczenia niniejszego zakazu, które obowiązują do trzeciego dnia po ogłoszeniu w urzędowej „Gazecie lwowskiej“, karane będą według ustawy z 24. maja 1882 (Dz. p. p. Nr. 51) przy zastosowaniu przepisów §. 46 ustawy z 29. lutego 1880 r. (Dz. p. p. Nr. 35 i 36).

Co się podaje do powszechnej wiadomości.

Z c. k. Namiestnictwa.

Lwów, dnia 10. września 1901.

— Obwieszczenie c. k. Namiestnictwa we Lwowie z dnia 1. października b. r. do l. 103.416, o zakazie wprowadzania do Galicyi wszelkiego rodzaju drobiu z rossyjskiej gubernii podolskiej, a to celem zapobieżenia zawleczenia zarazy szerzącej się tam wśród drobiu.

— **Hodowcy polscy drobiu w Ameryce.** Od pana Eugeniusza Kargego, zamieszkałego w miejscowości Winnipeg, w stanie Manitoby w Ameryce, otrzymujemy następującą notatkę, świadczącą o solidarności Polaków i Rusinów w Ameryce i o ich gorliwej działalności na polu hodowli: „We Winnipegu, stolicy prowincyi Manitoby w Kanadzie, odbędzie się wkrótce pierwszy zjazd polsko-ruskich hodowców drobiu. Rodacy nasi, osiedleni bardzo licznie w Kanadzie, przeważnie w znanej ze żyzności wschodniej części Assiniboji, blisko miasta Reginy, oraz wzdłuż jeziora „Long Lake“, zajmują się na wielką skalę i z bardzo dobrymi rezultatami chowem i handlem żywego drobiu wszelkiego ga-

tunku“. Na życzenie p. Kargego przesłała Redakcya „Hodowcy drobiu“ do 50 egzemplarzy czasopisma celem rozdania między hodowców drobiu, zgromadzonych na powyższym zjeździe.

— **Szanowna Redakcyo!** Miło nam jest podzielić się z Szanowną Redakcyą wiadomością, o której zamieszczenie w łamach „Hodowcy“ upraszamy:

Za staraniem tutejszego lekarza weterynaryjnego miejskiego p. Alfreda Irzykowskiego, utworzenie targów na gołębie, króliki, ptaszki śpiewające i ozdobne jest na najlepszej drodze. Obecnie została wniesioną zbiorowa petycya hodowców do tutejszego magistratu o uwolnienie od poborów targowych, aby ubożsi hodowcy mieli sposobność korzystać z produktów postępowej hodowli, którą dzięki naszemu gorliwemu hodowcy gołębi, jakoteż inicyatorowi racyonalnej hodowli królików p. Irzykowskiemu, w całej pełni się rozwija. — Imieniem hodowców członek Tow. „Zgody“ w Krośnie, Stanisław Krukierski.



Pytania i odpowiedzi.

Zapytanie p. Z. „Od krótkiego czasu giną gołębie same jeszcze dobrze nie wypierzone, młode piszczące lub już same się żywiące — tracą apetyt, pierze mają nastroszone, siadają po kątach obszernego, czysto utrzymanego gołębnika, nie mogą latać, chudną i giną po kilku dniach. W dzióbie są czasem małe pryszczyki wielkości prosa, koloru białawego lub żółtawego — innym razem sączy się gęsty śluz z otworów nosa i z pyszczka gęsta, ropiasta masa, koloru żółtawego. Jaka to słabość i co robić? — Karmię gołębie trzy razy dziennie mieszaniną prosa, grochu, breczki, jęczmienia, siemienia, czasem i pszenicą.

Odpowiedź. Z objawów chorobowych, wyżej opisanych wnosząc, zdaje sie nie ulegać wątpliwości, że się ma tu do czynienia z zwykłym katarem (nieżytem) błony śluzowej nosa. Nie wykluczona jest jednak dyfterya. Katar taki występuje przy zmianie pogody, w czasie zimowych wiatrów itd. Zaleca się chore sztuki ciepło utrzymywać i podawać karm miękki. Nozdrza oczyszcza się wodą letnią, strupki napuszcza oliwą lub gliceryną; do wdychania (inhalacyi) używają naparu anyżu, kminku albo też pary dziegciowe lub z olejku terpentynowego, które to środki daje się po kilka kropli do wody gorącej, ustawiając w naczyniu przy klatce, którą nakrywa się płótnem. Radzą także pędzlować jamę ustną i obmywać nozdrza rozczynem kali chloricum (2—5%) albo rozczynem garbnika w glycerynie (1:10).

Leczenie dyfteryi podane jest w Nr. 8. „Hodowcy drobiu“ str. 71. z roku przeszłego (1900).

Odpowiedzialny redaktor Prof. Dr. Józef Szpilman. Z Pierwszej Związkowej drukarni we Lwowie, ul. Lindego 4.